

Food Safety Education Staff: Kathy Bernard (301) 344-4746
Contacto para la prensa: Amanda Eamich (202) 720-9113

EI USDA OFRECE CONSEJOS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA AL CONSUMIR JAMÓN DUANTE LAS CENAS DE PRIMAVERA

WASHINGTON- 6 de abril del 2008- El jamón es muy popular durante la cenas de primavera debido mayormente a las prácticas de granja. Antes que las granjas tuvieran refrigeración disponible, los cerdos se sacrificaban durante el otoño y curaban de seis a siete meses. Al llegar la primavera, el jamón ya estaba completamente curado y listo para comer, haciéndolo parte de las cenas de primavera.

Hoy en día, muchos jamones no son curados en la granja sino en establecimientos inspeccionados por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés). Los jamones curados están procesados bajo pautas estrictas del USDA, para eliminar patógenos que puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos u otros riesgos relacionados con inocuidad alimentaria. Cuando el jamón curado es enviado fuera de los establecimientos con la marca de inspección del USDA, los consumidores deben estar seguros que el producto ha sido inspeccionado completamente para su inocuidad y sanidad.

El jamón, la carne proveniente de la pata trasera del cerdo, está disponible en muchas formas. Los jamones curados y listos para comer están cocidos en un establecimiento y pueden ser consumidos inocuamente tal y como viene en el empaque. Los jamones crudos deben ser cocidos por los consumidores antes de consumirlos. Estos jamones incluirán una etiqueta para un manejo y una preparación adecuada. El FSIS ofrece a los consumidores un sinnúmero de consejos para el manejo y la preparación adecuada de los alimentos en hogar, que también están disponibles en nuestra página electrónica, al visitar:

http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Ham/index.asp

Los jamones cortados en espiral se pueden recalentar, pero es mejor cuando se sirven fríos. Los consumidores con un mayor riesgo de enfermarse a través de los alimentos, como los infantes, las personas de edad avanzada y personas con Sida/VIH o que están bajo quimioterapia, deben recalentar los jamones listos para comer hasta el punto de emitir vapor o hasta alcanzar 165 °F (73.9 °C). El FSIS recomienda recalentar sólo aquellos pedazos o rebanadas que necesite y no el jamón entero debido a que el recalentarlo puede secar la carne. Si planea recalentar el jamón entero, cúbralo con papel de aluminio y ajuste el horno a no menos de 325 °F (162.8 °C). Recaliente el jamón hasta una temperatura interna de 140 °F (60 °C), al medirla con un termómetro para alimentos, por 10 minutos por libra.

Entonces, se preguntará que hacer con esas sobras tan deliciosas. Las sobras del jamón cortado en espiral pueden almacenarse en el refrigerador de tres a cinco días o puede congelarlas por uno a dos meses, para mejor sabor y textura. Los pedazos individuales pueden recalentarse en el horno, en el sartén u horno de microondas, hasta 165 °F (73.9 °C), al medirlo con un termómetro para alimentos.

Los tiempos de cocción para los jamones en empaque sellados pueden variar. Por favor consulte la tabla que encontrará en http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Ham/index.asp para más información acerca del almacenaje y la cocción del jamón. También encontrará un glosario que incluye los términos usados para el jamón.

Los consumidores con preguntas sobre la inocuidad alimentaria pueden hacer preguntas en inglés, 24 horas al día, a nuestra representante virtual “Ask Karen” (“Pregúntele a Karen”), visitando Askkaren.gov La Línea de información gratis sobre Carnes y Aves del USDA, 1-888-674-6854, esta disponible en inglés y español y puede ser contactada de lunes a viernes, 10 a.m. a 4 p.m. (tiempo del este). Puede escuchar mensajes grabados sobre inocuidad alimentaria que están disponible 24 horas al día.

#

